

Lasagna de zapallos y lenguado con manteca y alcaparras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Semillas de sésamo: 1 cedita.

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Calabaza: 1 Unidad

Filetes de lenguado: 2 Unidades

Alcaparras: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Zapallitos redondos: 2 Unidades

Manteca: 10 Cantidad necesaria

Berenjena: 1 Unidad

Azafrán: 1 Cápsula

Vino Blanco: 50 cc

Ajo: 3 Dientes

Champignones: 6 Unidades

Vino blanco dulce (Sauterne): 10 cc

Pimienta Negra: A gusto

Zucchini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Haga incisiones en la *berenjena* con un cuchillo filoso e introduzca los dientes de *ajo*.
- Cocine en el horno durante 30 minutos.
- Pele y reserve la pulpa.
- Ase el *pimiento* amarillo y pique finamente.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte en dados pequeños los champignones.
- Corte los zapallitos en ruedas, cocine en el horno.
- Reserve.
- Corte los *zucchini* en láminas, cocine en el horno.
- Reserve.
- Corte la *zanahoria* en láminas, cocine en el horno.
- Reserve.
- Corte en láminas la *calabaza*, cocine en el horno.
- Reserve.

- En una sartén con **manteca** y aceite sude la *cebolla*.
- Incorpore los champignones y la pulpa de *berenjena*.
- Mezcle bien.
- Añada el *pimiento*.
- Salpimente.
- Elimine las espinas del pescado y corte en bastones anchos.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva cocine el pescado.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue las **alcaparras**, las semillas de *sésamo* y el vino.
- Deje reducir.

Presentación

- En el centro de una fuente acomode rodajas de zapallitos.
- Encima acomode bastones de pescado.
- Intercale con el caviar de berenjenas, *calabaza*, lenguado, *zucchini* y zanahorias.
- Termine con hojas de *rúcula* sal y oliva.
- Acompañe con el caviar de berenjenas.
- Rocíe con el fondo de cocción del pescado y *alcaparras*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-zapallos-y-lenguado-con-manteca-y-alcaparras>